

PAVÊ DE ABACAXI COM SUSPIRO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 latas de leite condensado

1 medida de lata de leite

4 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

1/2 lata de creme de leite sem soro

ABACAXI:

Abacaxi: 2 xícaras de água

1 colher (sopa) de açúcar

1 pau de canela

1 abacaxi descascado e cortado em pedaços

SUSPIRO:

Suspiro: 4 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 pacote de biscoitos champagne ou maisena

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre, até engrossar.

Deixe esfriar e misture o creme de leite, reserve.

ABACAXI:

Abacaxi: Em uma panela, coloque o abacaxi, a água, o açúcar e o pau de canela.

Leve ao fogo baixo por cerca de 15 minutos ou até cozinhar, deixe esfriar.

Separe o abacaxi da calda, reserve-os e descarte a canela em pau.

SUSPIRO:

Suspiro:Na batedeira, bata as claras em neve e vá agregando o açúcar aos poucos, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa ou refratário, coloque uma camada de biscoitos umedecidas na calda de abacaxi, uma camada de creme e uma de abacaxi.

Repita o processo até finalizarem os ingredientes.

Por cima, despeje as claras em neve.

Leve ao forno médio preaquecido para dourar o suspiro (cerca de 5 minutos).

Retire e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19909-pave-de-abacaxi-com-suspiro.html>